INVENTUM

maakt 't moment

HOT AIR FRYER • HEISSLUFT FRITEUSE • FRITEUSE A AIR CHAUD

heteluchtfriteuse

GF250HL
GF400HL



- gebruiksaanwijzing
- instruction manual
- gebrauchsanleitung
- mode d'emploi

2 JAAR INVENTUM GARANTIE

OMRUIL SERVICE

OER HOLLANDS SINDS 1908

Nederlands

English

Deutsch

Français

1 veiligheidsvoorschriften

- **Lees eerst de gebruiksaanwijzing aandachtig en geheel door voordat u het apparaat gaat gebruiken en bewaar deze zorgvuldig voor latere raadpleging.**
- **⚠ Let op! Vermijd het aanraken van de hete oppervlakken in het apparaat wanneer deze ingeschakeld is.**
- **Bedek nooit de luchtinlaat- en -uitlaatopeningen wanneer het apparaat in gebruik is.**
- **Plaats de te bakken ingrediënten altijd in de mand om te voorkomen dat ze in contact komen met de verwarmingselementen.**
- **Vul het apparaat nooit met olie, want dit kan brandgevaar veroorzaken.**
- **Dompel het apparaat, het snoer of de stekker nooit onder in water.**
- Gebruik dit apparaat uitsluitend voor de in de gebruiksaanwijzing beschreven doeleinden.
- Sluit het apparaat alleen aan op wisselstroom, op een randgeaarde wandcontactdoos, met een netspanning overeenkomstig met de informatie aangegeven op het typeplaatje van het apparaat.
- Het apparaat buiten bereik van kinderen houden. Kinderen beseffen de gevaren niet, die kunnen ontstaan bij het omgaan met elektrische apparaten. Laat kinderen daarom nooit zonder toezicht met elektrische apparaten werken. Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Het apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens of gebrek aan ervaring of kennis, wanneer zij het apparaat onder toezicht gebruiken of zijn geïnstrueerd over het veilige gebruik ervan en zij de daaruit voortkomende gevaren begrijpen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Het apparaat mag niet door kinderen worden gereinigd of onderhouden, tenzij dit onder toezicht gebeurt.
- Gebruik het apparaat niet wanneer de stekker, het snoer of het apparaat beschadigd is, of wanneer het apparaat niet meer naar behoren functioneert of wanneer het gevallen of op een andere manier beschadigd is. Raadpleeg dan de winkelier of onze technische dienst. In geen geval de stekker of het snoer zelf vervangen. Reparaties

aan elektrische apparaten dienen uitsluitend door vakmensen uitgevoerd te worden.
- Verkeerd uitgevoerde reparaties kunnen aanzienlijke gevaren voor de gebruiker tot gevolg hebben. Het apparaat nooit gebruiken met onderdelen die niet door de fabrikant zijn aanbevolen of geleverd.
- Het netsnoer nooit scherp buigen of over hete delen laten lopen.
- Sluit het apparaat alleen aan op een geaard stopcontact. Controleer altijd of de stekker goed in het stopcontact zit.
- Niet aan het snoer c.q. het apparaat trekken om de stekker uit de wandcontactdoos te halen. Het apparaat nooit met natte of vochtige handen aanraken.
- Sluit het apparaat nooit aan op een externe timer of een afzonderlijk afstandbedieningssysteem, om gevaarlijke situaties te voorkomen.
- Plaats het apparaat nooit in de buurt van apparaten die warmte afgeven zoals ovens, gasfornuizen, kookplaten, etc. Het apparaat op afstand houden van muren of andere objecten die vlam kunnen vatten zoals gordijnen, handdoeken (katoen of papier etc.).
- Plaats het apparaat op een stevige, vlakke ondergrond en let op dat er genoeg ruimte omheen is voor voldoende ventilatie. Er is minimaal 10 cm ruimte nodig tussen het apparaat en de muren. Plaats niets bovenop het apparaat.
- Laat het apparaat niet onbeheerd achter indien het apparaat in werking is.
- **Let op!** Er komt hete stoom vrij tijdens het heteluchtfrituren door de uitlaatopeningen. Houd uw handen en gezicht uit de buurt van de stoom en de uitlaatopeningen. Pas op voor de stoom met het uitnemen van de pan.
- Na het gebruik is de binnenkant erg heet. Vermijd daarom het aanraken van de binnenkant.
- Zorg er altijd voor dat het apparaat op een effen, vlakke ondergrond staat en gebruik het uitsluitend binnenshuis.
- Dit apparaat is alleen bedoeld voor huishoudelijk gebruik en niet voor gebruik in:
  - in personeelkeukens, in winkels, kantoren en andere werkomgevingen.
  - door gasten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen.
  - in Bed&Breakfast type omgevingen
  - boerderijen
- Indien het apparaat niet gebruikt of gereinigd wordt, zet het apparaat geheel uit en verwijder de stekker uit het stopcontact.
- Laat het apparaat gedurende 30 minuten afkoelen voordat u deze opbergt of schoonmaakt.

- Zorg ervoor dat de ingrediënten die in het apparaat bereid worden er goudbruin uitkomen en niet donker of bruin. Verwijder verbrande delen.
- Ga bij storing nooit zelf repareren; het doorslaan van de beveiliging in het apparaat kan duiden op een defect, dat niet wordt verholpen door verwijdering of vervanging van deze beveiliging. Het is noodzakelijk dat er uitsluitend originele onderdelen gebruikt worden.
- Dit apparaat is uitsluitend geschikt voor huishoudelijk gebruik. Wanneer het apparaat oneigenlijk gebruikt wordt, kan er bij eventuele defecten geen aanspraak op schadevergoeding worden gemaakt en vervalt het recht op garantie.
- Als u besluit het apparaat, vanwege een defect, niet langer te gebruiken, adviseren wij u, nadat u de stekker uit de wandcontactdoos heeft verwijderd, het snoer af te knippen. Breng het apparaat naar de betreffende afvalverwerkingsafdeling van uw gemeente.

oververhittingsbeveiliging

Dit apparaat is voorzien van een oververhittingsbeveiligingssysteem. Als de binnentemperatuur te hoog is, zal het apparaat door de beveiliging automatisch worden uitgeschakeld. Het apparaat kan dan niet meer gebruikt worden. Verwijder de stekker uit het stopcontact , laat het apparaat afkoelen en neem contact op met de servicedienst van Inventum of uw winkelier.

automatische uitschakeling

Dit apparaat is voorzien van een timer. Wanneer de timer heeft afgeteld tot 0, zal er een belsignaal klinken en het apparaat schakelt automatisch uit. Om het apparaat handmatig uit te schakelen, draait u de timerknop tegen de klok in naar 0. **Extra:** zodra de pan tijdens het gebruik verwijderd wordt, zal het apparaat ook automatisch uitschakelen (de timer blijft wel aftellen).

elektromagnetische velden (EMV)

Dit apparaat voldoet aan alle eisen met betrekking tot elektromagnetische velden (EMV).

2 product omschrijving

1. Controlelampje (aan/uit) - rood
   Thermostaatlampje - groen
2. Timerknop
3. Temperatuurknop
4. Handgreep mand
5. Luchtinlaatopeningen
6. Ontgrendelknop - mand
7. Mand
8. Pan



3 voor het eerste gebruik

Voordat u het apparaat voor de eerste maal in gebruik neemt, dient u als volgt te werk te gaan: pak de hetelucht friteuse voorzichtig uit en verwijder al het verpakkingsmateriaal en stickers. De verpakking (plastic zakken en karton) buiten het bereik van kinderen houden. Controleer na het uitpakken het apparaat zorgvuldig op uiterlijke schade, mogelijk ontstaan tijdens transport.

Reinig de mand en de pan met warm water, een mild afwasmiddel en een zachte spons. **Aanwijzing:** deze onderdelen kunnen ook in de vaatwasmachine gereinigd worden.

Reinig de binnen- en buitenzijde van het apparaat met een vochtige doek.

Deze friteuse werkt met hetelucht. Vul de pan niet met olie of frituurvet.

- Plaats de hetelucht friteuse op een warmtebestendige vlakke ondergrond.
- Plaats de mand goed in de pan.
- Plaats de pan in de hetelucht friteuse.
  LET OP! Plaats de pan goed in de hetelucht friteuse, anders zal deze niet functioneren.
- Steek de stekker in het stopcontact.
  Vul de pan niet met olie of andere vloeistoffen.
  Plaats niets bovenop het apparaat.
  Plaats niets over de luchtinlaatopeningen. Dit verstoord de luchtcirculatie en heeft een negatieve invloed op het bakresultaat.

4 heteluchtfrituren

De hetelucht friteuse kan een grote verscheidenheid aan gerechten bereiden. Zie het hoofdstuk STANDEN.

1. Controleer of de spanning overeenkomt met die vermeld is op het typeplaatje en steek de stekker in een geaard stopcontact.
2. Trek de pan rustig aan de handgreep uit de hetelucht friteuse.
3. Plaats de ingrediënten in de mand. Let op: *overschrijd nooit de geadviseerde hoeveelheid en vul de mand nooit helemaal, want dit beïnvloed het resultaat nadelig.*
4. Schuif de pan goed terug in de hetelucht friteuse. **Gebruik de pan nooit zonder de mand. Als de pan niet goed in de hetelucht friteuse is geplaatst, zal het apparaat niet functioneren.**
   Let op: raak de pan niet aan tijdens en kort na het gebruik, omdat deze erg heet wordt. Houd de pan alleen vast aan de handgreep.
5. Draai de temperatuurknop op de gewenste stand. *Een indicatie van de te gebruiken temperaturen vindt u in het hoofdstuk STANDEN.*
6. Bepaal de benodigde bereidingstijd voor de ingrediënten met behulp van de tabel in hoofdstuk STANDEN.
7. Om de hetelucht friteuse aan te zetten, draait u de timerknop naar de juiste bereidingstijd.
   Tip: voeg 3 minuten toe aan de bereidingstijd als de hetelucht friteuse koud is.
   Als u de friteuse zonder ingrediënten wilt voorverwarmen, kunt u de timerknop op iets meer dan 3 minuten draaien en wachten

tot het thermostaatlampje uit gaat (na ca. 3 minuten). Verwijder dan de pan, vul de mand en draai de timerknop op de gewenste bereidingstijd.
• Het aan/uit controlelampje en het thermostaatlampje branden.
• De timer telt de ingestelde bereidingstijd af.
• Tijdens het heteluchtfrituren, gaat het thermostaatlampje aan en uit. Dit geeft aan dat het verwarmingselement in- en uitgeschakeld wordt om een contstante temperatuur te houden.
• Overtollige olie die uit de ingrediënten druipt, wordt opgevangen in de pan.

8. Sommige ingrediënten moeten halverwege de bereidingstijd geschud worden. Neem de pan aan de handgreep uit de heteluchtfriteuse en schud deze. Schuif daarna de pan weer terug in de heteluchtfriteuse om verder te bakken.
   Let op: niet op de ontgrendelknop op de handgreep drukken.
9. Wanneer u het belsignaal hoort, is de bereidingstijd voorbij. Trek de pan aan de handgreep uit de heteluchtfriteuse en plaats deze op een hittebestendige ondergrond, zoals een pannenonderzetter.
   Aanwijzing: de heteluchtfriteuse kan ook handmatig uitgeschakeld worden. Draai de temperatuurknop op 0 of verwijder de pan.
10. Controleer of de ingrediënten klaar zijn.
    Als de ingrediënten nog niet klaar zijn, plaats de pan dan terug in de heteluchtfriteuse en zet de timer op nog een aantal extra minuten.
11. Om kleine ingrediënten te verwijderen (zoals frites), drukt u op de knop van de handgreep en tilt u de mand uit de pan.
    Houd de mand niet op zijn kop terwijl de pan er nog aan vast zit. Het overtollige vet wat op de bodem van de pan verzameld is, zal over de ingrediënten lopen.
    Na het heteluchtfrituren zijn de pan en de ingrediënten heet. Afhankelijk van het type ingrediënten kan er stoom uit de pan komen.
    Na het heteluchtfrituren zijn de pan en de metalen binnenzijde erg heet, vermijd het aanraken van deze delen.
12. Schud de inhoud van de mand leeg in een schaal of op een bord. Gebruik bij grote ingrediënten een tang.
13. Wanneer er een portie ingrediënten klaar is, is de heteluchtfriteuse direct klaar om een volgende portie te bereiden.

5 standen

De tabel in dit hoofdstuk helpt u om de beste instellingen te selecteren voor de ingrediënten die u wilt bereiden.

Let op: deze standen zijn slechts indicaties. Omdat ingrediënten kunnen verschillen in herkomst, afmeting, vorm en merk kan Inventum niet de meest optimale instelling aangeven.

Omdat de turbo heteluchttechnologie de lucht direct opnieuw opwarmt in het apparaat, maakt het voor het resultaat niet uit dat de pan kort uit de heteluchtfriteuse genomen word.

TIPS
- Kleinere ingrediënten hebben meestal een iets kortere bereidingstijd nodig.
- Een grotere hoeveelheid ingrediënten heeft maar iets meer tijd nodig en een kleinere hoeveelheid heeft iets minder bereidingstijd nodig.
- Door kleinere ingrediënten meerdere malen gedurende de bereidingstijd te schudden, wordt het eindresultaat beter en gelijkmatiger.
- Bereid geen extreem vette ingrediënten zoals worstjes in de heteluchtfriteuse.
- Snacks die in de oven bereid kunnen worden, kunnen ook de heteluchtfriteuse worden bereid.
- De optimale hoeveelheid voor het bereiden van knapperige frites in model GF250HL is 500 gram. De maximale hoeveelheid is 800 gram. Voor model GF400HL is de optimale hoeveelheid frites 700 gram en de maximale hoeveelheid is 1500 gram.
- Gebruik eventueel een oliespray om de ingrediënten licht mee te besproeien om ze nog knapperiger te maken.
- Gebruik kant-en-klaar deeg voor het snel en eenvoudig bereiden van gevulde snacks. Kant-en-klaar deeg is ook sneller klaar dan zelfgemaakt deeg.
- Plaats een bakblik of ovenschaal in de mand als u een cake of quiche wilt bereiden of als u delicate of gevulde ingrediënten wilt bereiden.
- De heteluchtfriteuse kan ook gebruikt worden om ingrediënten opnieuw op te warmen. Zet daarvoor de temperatuur op 150°C gedurende 10 minuten.

	Min-max hoeveelheid (g) GF250HL	Tijd (min.) GF250HL	Min-max hoeveelheid (g) GF400HL	Tijd (min.) GF400HL	Temperatuur (°C)	Schudden/ omdraaien	Olie toevoegen
Aardappelen & frites							
Dunne frites - bevroren	300-700	14-27	300-1200	14-32	200	3 x schudden	½ el
Dikke frites - bevroren	300-700	16-30	300-1200	16-36	200	3 x schudden	½ el
Verse frites (8x8 mm) - eigengemaakt	300-800	18-32	300-1500	18-38	200	3 x schudden	1 el
Verse aardappelpartjes - eigengemaakt	300-800	14-28	300-1500	14-32	180	3 x schudden	1 el

	Min-max hoeveelheid (g) GF250HL	Tijd (min.) GF250HL	Min-max hoeveelheid (g) GF400HL	Tijd (min.) GF400HL	Temperatuur (°C)	Schudden/ omdraaien	Olie toevoegen
Aardappelen & frites							
Verse aardappelblokjes - eigengemaakt	200-600	12-22	200-1000	12-30	180	3 x schudden	1 el
Rosti	100-250	10-20	100-400	10-25	180		
Aardappelgratin	200-500	12-22	200-800	12-30	200		
Vlees & gevogelte							
Biefstuk	100-500	8-12	100-700	8-15	180	1 x omdraaien	
Karbonades	100-500	10-14	100-700	10-18	180	1 x omdraaien	
Hamburgers	100-500	7-14	100-700	7-18	180	1 x omdraaien	
Drumsticks	100-500	18-22	100-700	18-25	180	1 x omdraaien	
Kipfilet	100-500	10-15	100-700	10-16	180	1 x omdraaien	
Snacks							
Loempias	100-400	8-10	100-600	8-12	200	1 x omdraaien	½ el
Kipnuggets - bevroren	100-500	6-10	100-700	6-12	200	3 x schudden	½ el
Vissticks - bevroren	100-400	6-10	100-600	6-12	200	1 x omdraaien	
Saucijzenbroodjes	100-500	13-15	100-700	13-18	200		
Gepaneerde kaassnacks - bevroren	100-400	8-10	100-600	8-12	180	1 x omdraaien	
Gevulde groenten	100-400	8-12	100-600	8-15	180		
Bakken							
Cake	300	20-25	400	20-30	160		
Quiche	400	20-22	600	20-28	180		
Muffins	300	15-18	400	15-20	200		
Zoete snacks	400	10-20	600	10-25	160		

Aanwijzing: Voeg 3 minuten toe aan de bereidingstijd als de hetelucht friteuse nog koud is.

verse frites - eigengemaakt

Om zelf verse frites te maken, doet u het volgende:

1. Schil de aardappelen en snijd ze in reepjes.
2. Was de aardappelfrites goed en dep ze droog met keukenpapier.
3. Giet een halve eetlepel olijfolie in een grote kom en leg de verse frites er bovenop. Meng de verse frites goed zodat alle stukjes goed met olie bedekt zijn.
4. Neem de frites uit de kom met je vingers of een tang zodat de overtollige olie in de kom achterblijft. Doe de frites in de mand. Aanwijzing: niet alle frites in één keer uit de kom in de mand gooien. De overtollige olie komt dan in de pan van de hetelucht friteuse terecht.
5. Bak de frites volgens de aanwijzingen in de standentabel.

tips

- Om het gewicht voor het schudden te verminderen, kunt u de mand uit de pan verwijderen en alleen de mand schudden. Om dit te doen, neemt u de pan uit de hetelucht friteuse, plaats deze op een hittebestendige ondergrond en druk de knop in op de handgreep.
- Als u de timer instelt op de halve bereidingstijd, hoort u het belsignaal wanneer het tijd is om de ingrediënten te schudden. Dit betekent wel dat u de timer opnieuw in moet stellen op de resterende bereidingstijd.
- Als u de timer instelt op de volledige bereidingstijd, klinkt het belsignaal pas aan het einde van de bereidingstijd. U kunt echter op elk moment de pan uit de hetelucht friteuse nemen om de gaarheid van de ingrediënten te controleren. De hetelucht friteuse zal uitschakelen en zodra u de pan weer terug plaatst, schakelt de hetelucht friteuse weer in (Let op: de timer blijft wel aftellen).

6 reiniging & onderhoud

Reinig de hetelucht friteuse na elk gebruik.

Alvorens de hetelucht friteuse te reinigen, moet u deze volledig laten afkoelen.
Raak de metalen binnenzijde niet aan voor reiniging als het bakken net klaar is.

Gebruik voor de reiniging van de pan en de mand geen metalen keukengerei of schurende middelen, want dit kan de anti-aanbaklaag beschadigen.

1. Verwijder de stekker uit het stopcontact en laat de hetelucht friteuse volledig afkoelen.
   Aanwijzing: verwijder de pan uit de hetelucht friteuse om het apparaat sneller te laten afkoelen.
2. Veeg de buitenkant van de hetelucht friteuse af met een vochtige doek.
3. Reinig de pan en de mand met heet water waaraan een beetje afwasmiddel is toegevoegd en een spons. De pan en de mand mogen ook in de vaatwasmachine gereinigd worden.
   Een ontvetter mag gebruikt worden om resterend vuil te verwijderen.
   Aanwijzing: vul de pan met heet water en een beetje afwasmiddel en laat dit 10 minuten weken om hardnekkig vuil te verwijderen,
4. Reinig de binnenzijde van het apparaat met heet water en een zachte spons.
5. Reinig het verwarmingselement met een zachte afwasborstel om eventuele voedselresten te verwijderen. Let op met afwasmiddel. Dit kan achterblijven op het verwarmingselement en een bijsmaak geven aan de ingrediënten.

Dompel het apparaat, het snoer of de stekker nooit onder in water of andere vloeistoffen.

Alvorens de hetelucht friteuse op te bergen , moet u deze volledig laten afkoelen en verwijder de stekker uit het stopcontact. Controleer of alle onderdelen schoon en droog zijn. Berg de hetelucht friteuse op een schone en droge plaats op.

7 storingen en oplossingen

Storing	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De hetelucht friteuse functioneert niet.	De stekker zit niet in het stopcontact.	Steek de stekker in een geaard stopcontact.
	De timer is niet ingesteld.	Draai de timerknop op de gewenste bereidingstijd om het apparaat aan te zetten.
	De pan zit niet goed in het apparaat.	Schuif de pan goed in het apparaat.
	De oververhittingsbeveiliging is in werking getreden.	Het apparaat kan niet meer gebruikt worden. Verwijder de stekker uit het stopcontact , laat het apparaat afkoelen en neem contact op met de servicedienst van Inventum of uw winkelier.
De ingrediënten zijn niet gaar.	De hoeveelheid ingrediënten in de mand is teveel.	Plaats kleinere hoeveelheden in de mand. Kleinere porties bakken gelijkmatiger.
	De ingestelde temperatuur is te laag.	Draai de temperatuurknop op de gewenste stand (zie hoofdstuk 5 - STANDEN)
	De bereidingstijd is te kort.	Draai de timerknop op de gewenste bereidingstijd (zie hoofdstuk 5 - STANDEN)
De ingrediënten zijn niet gelijkmatig gebakken.	Bepaalde ingrediënten moeten halverwege de bereidingstijd geschud worden.	Ingrediënten die over elkaar heen liggen (zoals frites), moeten halverwege de bereidingstijd geschud worden (zie hoofdstuk 5 - STANDEN).
Gebakken snacks zijn niet krokant wanneer ze uit de hetelucht friteuse komen.	De snacks zijn niet geschikt voor een hetelucht friteuse, maar moeten in olie gefrituurd worden.	Gebruik ovensnacks of bestrijk de snacks met wat olie voor een krokanter resultaat.

De pan wil niet goed in het apparaat schuiven.	De mand zit te vol.	Vul de mand niet boven het maximum, maar houd de geadviseerde hoeveelheden aan volgens de tabel in hoofdstuk 5 - STANDEN.
	De mand is niet goed bevestigd in de pan.	Duw de mand in de pan totdat u een klik hoort.
Er komt witte rook uit het apparaat.	U bent vette ingrediënten aan het bereiden.	Wanneer er vette ingrediënten in de heteluchtfriteuse bereid worden, kan er veel vet in de pan druipen. Het vet veroorzaakt witte rook en de pan kan heter worden dan anders. Dit heeft geen invloed op het apparaat of het eindresultaat.
	De pan bevat nog vetresten van een vorige bereiding.	Reinig de pan na elk gebruik. Vetresten die warm worden, kunnen witte rook veroorzaken.
Verse frites worden niet gelijkmatig gebakken in de heteluchtfriteuse.	Er is een verkeerde aardappelsoort gebruikt.	Gebruik verse aardappelen die iets kruimig afkoken.
	De frites zijn niet goed afgespoeld voor het bakken.	Spoel de gesneden frites goed af om zetmeel te verwijderen.
De verse frites is niet krokant als ze uit de heteluchtfriteuse komen.	De krokantheid van de frites hangt af van de hoeveelheid olie en water in de frites.	Zorg ervoor dat de frites goed droog gedept zijn voordat de olie toegevoegd word.
		Snijd de frites fijner voor een krokanter resultaat.
		Voeg een klein beetje meer olie toe voor een krokanter resultaat.

1 safety instructions

- **Please read these instructions before operating the appliance and retain for future use.**
- **⚠ Attention! Avoid touching hot surfaces of the appliance when the appliance is in use.**
- **Never cover the air inlet and the air outlet openings when the appliance is in use.**
- **Always put the ingredients in the basket, to prevent them from touching the heating elements.**
- **Never fill the pan with oil as this may cause a fire hazard.**
- **Never immerse the appliance, power cord and plug in water or any other liquid to protect against electrical hazards.**
- The appliance is intended solely for domestic use within the home.
- Before plugging into a socket, check that the voltage in your home corresponds with the voltage printed on the bottom of the appliance.
- This appliance shall not be used by children from 0 to 8 years. This appliance can be used by children over the age of 8 and above if they are continuously supervised.
- This appliance can be used by people with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience or knowledge, if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years.
- Cleaning and maintenance shall not be made by children.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Never use the appliance if it is not working properly, or if it has been damaged. Any intervention other than cleaning and normal maintenance by the customer must be carried out by an approved service centre.
- Always carry out regular checks of the power cord to ensure no damage is evident. Should there be any signs that the cord is damaged in the slightest degree, the entire appliance should be returned to the Customer Service Department.
- For your own safety, only use the accessories and spare parts from the manufacturer which are suitable for the appliance.
- Always return the appliance after a malfunction, or if it has been

damaged in any manner to the Customer Service Department for examination, repair or adjustment as special purpose tools are required.

- Never let the power cord of the appliance hang over the edge of a table or counter, touch hot surfaces or become knotted.
- Only connect the appliance to an earthed wall socket. Always make sure the plug is inserted into the wall socket properly.
- Never unplug it from the socket by pulling on the cable.
- Always ensure that your hands are dry before handling the plug, switch or power cord.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.
- Never place this appliance on or near a hot gas or electric burner or where it could touch a heated oven or microwave. Do not allow this appliance to touch curtains, wall coverings, clothing, dishtowels or other flammable materials during use.
- Do not place the appliance against a wall or against other appliances. Leave at least 10 cm free space on the back and sides and 10 cm free space above the appliance. Do not place anything on top of the appliance.
- Never leave the appliance unattended when in use.
- **Attention!** During hot air frying, hot steam is released through the air outlet openings. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air outlet openings. Also be careful of hot steam and air when you remove the pan from the appliance.
- After using the appliance, the metal cover inside is very hot, avoid to contact the hot metal inside after cooking.
- Always use the appliance on a secure, dry, level surface.
- This appliance is only intended to be used in household and not in:
  - staff kitchen areas, in shops, offices and other working environments;
  - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
  - Bed and Breakfast type environments
  - farm houses.
- Unplug the appliance as soon as you have finished using it and when you are cleaning it.
- Let the appliance cool down for approx. 30 minutes before you handle or clean it.
- Make sure the ingredients prepared in this appliance come out golden-yellow instead of dark or brown. Remove burnt remnants.
- Should you decide not to use the appliance anymore, make it inoperative by cutting the power cord after removing the plug from

the socket. We also recommend making all potentially dangerous parts of the appliance harmless, particularly for children who might be tempted to play with it.

- If the appliance is used for other purposes than intended, or is it not handled in accordance with the instruction manual, the full responsibility for any consequences will rest with the user. Any damages to the product or other things are not covered by the warranty.
- Legislation requires that all electrical and electronic equipment must be collected for reuse and recycling. Electrical and electronic equipment marked with the symbol indicating separate collection of such equipment must be returned to a municipal waste collection point.

overheating protection

The appliance has an overheating protection system. If the inner temperature control system is invalid, the overheating protection is automatically turned on and the appliance can no longer be used. Unplug the power cord, let the appliance cool down and contact an Inventum service point or your supplier.

automatic switch-off

The appliance is equipped with a timer. When the timer has counted down to 0, the appliance produces a bell sound and switches off automatically. To switch off the appliance manually, turn the timer knob anticlockwise to 0. **Note:** if you pull out the pan during cooking, the appliance will be switched off automatically too (the timer will still count down).

electromagnetic fields (EMF)

The appliance complies with all standards regarding electromagnetic fields (EMF).

2 appliance description

1. Control light (on/off) - red
   Thermostat light - green
2. Timer knob
3. Temperature knob
4. Handle basket
5. Air inlet openings
6. Unlock button - basket
7. Basket
8. Pan



3 before the first use

Before you use the appliance for the first time, please do as follows: Carefully unpack the appliance and remove all the packaging material and stickers. Keep the material (plastic bags and cardboard) out of reach of children. Check the appliance after unpacking for any visible damage, possible from transportation.

Clean the basket and the pan with warm soapy water and a sponge. **Note:** you can also clean these parts in the dishwasher.

Wipe the interior and exterior with a damp cloth and dry thoroughly.

This is an air fryer that functions on hot air. Do not fill the pan with oil or frying fat.

- Place the appliance on a stable and heat resistant surface.
- Place the basket properly in the pan.
- Place the pan into the appliance.
  NOTE: the pan must be placed correctly, otherwise the appliance doesn't work!
- Plug the appliance into an earthed wall socket.
  Do not fill the pan with oil or any other liquid.
  Do not place anything on top of the appliance.
  Do not put anything on the air inlet on the sides of the appliance, this disrupts the airflow and has a negative affect to the hot air frying result.

4 hot air frying

The air fryer can prepare a large range of ingredients. See the section SETTINGS for an indication of the timing and temperature settings.

1. Check that the voltage in your home corresponds with the voltage printed on the bottom of the appliance and plug the fryer into an earthed socket.
2. Carefully pull the pan out of the air fryer by the handle.
3. Place the ingredients in the basket. Attention: *never exceed the recommended amount or fill the basket over the maximum, as this could affect the quality of the end result.*
4. Slide the pan back into the air fryer properly. **Never use the pan without the basket. If the pan is not placed into the air fryer correctly, the appliance will not function.**
   Caution: do not touch the pan during and sometime after use, as it gets very hot. Only hold the pan by the handle.
5. Turn the temperature knob to the required temperature. *An indication of the correct temperatures can be found in the section SETTINGS.*
6. Determine the required preparation time for the ingredients with the table in the section SETTINGS.
7. To switch on the appliance, turn the timer knob to the required preparation time.
   Tip: add 3 minutes to the preparation time when the appliance is cold.

If you want to preheat the appliance without ingredients, turn the timer knob to more than 3 minutes and wait until the thermostat light goes out (after aproxx. 3 minutes). Then remove the pan, fill the basket and turn the timer knob to the required preparation time.
• The on/off control light and the thermostat light go on.
• The timer starts counting down the set preparation time.
• During the hot air frying process, the thermostat light lights up and goes out from time to time. This indicates that the heating element is switched on and off to maintain a constant temperature.
• Excess oil from the ingredients is collected on the bottom of the pan.

8. Some ingredients require shaking halfway through the preparation time. Take the pan out of the appliance by the handle and shake it with the ingredients. Then slide the pan back into the air fryer and continue to bake.
   Attention: do not press the unlock button on the handle.
9. When you hear the timer signal, the set preparation time has elapsed. Pull the pan out of the appliance and place it on a heat-resistant surface.
   Note: you can also switch off the appliance manually. To do this, turn the temperature knob to 0, or pull out the pan directly.
10. Check if the ingredients are ready.
    If the ingredients are not ready yet, simply slide the pan back into the appliance and set the timer to a few more minutes.
11. To remove small ingredients (e.g. fries), press the basket release button and lift the basket out of the pan.
    Do not turn the basket upside down with the pan still attached to it, as any excess oil that has been collected on the bottom of the pan will leak onto the ingredients.
    After hot air frying, the pan and the ingredients are hot. Depending on the type of the ingredients in the air fryer, steam may escape from the pan.
    After hot air frying, the pan and the inside metal cover are hot, avoid touching these parts.
12. Empty the basket into a bowl or onto a plate. Use a pair of tongs to lift the ingredients out of the basket with large or fragile ingredients.
13. When a portion of ingredients is ready, the air fryer is instantly ready for preparing another portion.

5 settings

The chart in the chapter will help you to select the best settings for the ingredients you want to prepare.

Attention: these settings are indications. As ingredients differ in origin, size, shape as well as brand, we cannot guarantee the best setting for your ingredients.

Because the rapid hot air technology instantly reheats the air inside the appliance, pulling the pan briefly out of the appliance during hot air frying barely disturbs the process.

TIPS

- Smaller ingredients usually require a slightly shorter preparation time than larger ingredients.
- A larger amount of ingredients only requires a slightly longer preparation time, a smaller amount of ingredients only requires a slightly shorter preparation time.
- Shaking smaller ingredients a few times starting halfway through the preparation time optimizes the end result and can help prevent unevenly fried ingredients.
- Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the air fryer.
- Snacks that can be prepared in a oven can also be prepared in the air fryer.
- GF250HL: The optimal amount for preparing crispy fries is 500 grams. The maximum amount is 800 grams.
  GF400HL: The optimal amount for preparing crispy fries is 700 grams. The maximum amount is 1500 grams.
- Use pre-made dough to prepare filled snacks quickly and easily. Pre-made dough also requires a shorter preparation time than home-made dough.
- Place a baking tin or oven dish in the air fryer if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry fragile ingredients or filled ingredients.
- You can also use the air fryer to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to 150°C for up to 10 minutes.

	Min-max amount (g) GF250HL	Time (min.) GF250HL	Min-max amount (g) GF400HL	Time (min.) GF400HL	Temperature (°C)	Shake/ turn over	Add oil
Potatoes & fries							
Thin frozen fries	300-700	14-27	300-1200	14-32	200	3 x shake	½ tbsp
Thick frozen fries	300-700	16-30	300-1200	16-36	200	3 x shake	½ tbsp
Home-made fries (8x8 mm)	300-800	18-32	300-1500	18-38	200	3 x shake	1 tbsp
Home-made potato wedges	300-800	14-28	300-1500	14-32	180	3 x shake	1 tbsp

	Min-max amount (g) GF250HL	Time (min.) GF250HL	Min-max amount (g) GF400HL	Time (min.) GF400HL	Temperature (°C)	Shake/ turn over	Add oil
Potatoes & fries							
Home-made potato cubes	200-600	12-22	200-1000	12-30	180	3 x shake	1 tbsp
Rosti	100-250	10-20	100-400	10-25	180		
Potato gratin	200-500	12-22	200-800	12-30	200		
Meat & poultry							
Steak	100-500	8-12	100-700	8-15	180	1 x turn over	
Pork chops	100-500	10-14	100-700	10-18	180	1 x turn over	
Hamburger	100-500	7-14	100-700	7-18	180	1 x turn over	
Drumsticks	100-500	18-22	100-700	18-25	180	1 x turn over	
Chicken breast	100-500	10-15	100-700	10-16	180	1 x turn over	
Snacks							
Spring rolls	100-400	8-10	100-600	8-12	200	1 x turn over	½ tbsp
Frozen chicken nuggets	100-500	6-10	100-700	6-12	200	3 x shake	½ tbsp
Frozen fish fingers	100-400	6-10	100-600	6-12	200	1 x turn over	
Sausage roll	100-500	13-15	100-700	13-18	200		
Frozen bread crumbed cheese snacks	100-400	8-10	100-600	8-12	180	1 x turn over	
Stuffed vegetables	100-400	8-12	100-600	8-15	180		
Baking							
Cake	300	20-25	400	20-30	160		
Quiche	400	20-22	600	20-28	180		
Muffins	300	15-18	400	15-20	200		
Sweet snacks	400	10-20	600	10-25	160		

Note: add 3 minutes to the preparation time when you start frying while the air fryer is still cold.

home-made fries

To make home-made fries, follow the steps below:

1. Peel the potatoes and cut them into sticks.
2. Wash the potato sticks thoroughly and dry them with kitchen paper.
3. Pour half a tablespoon in a bowl and place the sticks on top. Mix until the sticks are coated with oil.
4. Remove the sticks from the bowl with your fingers or a kitchen utensil so that excess oil stays behind in the bowl. Put the sticks in the basket. Note: do not tilt the bowl to put all the sticks in the basket in one go. Any excess oil will end up on the bottom of the pan.
5. Fry the potato sticks according to the instructions in this chapter.

tips

- To reduce the weight, you can remove the basket from the pan and shake just the basket. To do so, pull the pan out of the appliance, place it on a heat-resistant surface and press the button of the handle.
- If you set the timer to half the preparation time, you hear the timer signal when you have to shake the ingredients. However, this means that you have to set the timer again to the remaining preparation time after shaking.
- If you set the timer to full preparation time, there is no timer signal during cooking before finishing, you can pull out the pan at any time to check the ingredients cooking condition, the power will shut down automatically and resume after sliding the pan back into the appliance (Attention: the timer still is counting down).

6 cleaning & maintenance

Clean the appliance after every use.

Before cleaning the air fryer, leave it to cool down completely.
Do not touch the hot metal inside before cleaning immediately after frying.

Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials to clean the pan and the basket, as this may damage the non-stick coating.

1. Unplug the appliance and leave the air fryer to cool down completely.
   Note: remove the pan to let the air fryer cool down more quickly.
2. Wipe the outside of the appliance with a moist cloth.
3. Clean the pan and the basket with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge. The pan and the basket are dishwasher-safe.
   A degreasing liquid can be used to remove any remaining dirt.
   Note: fill the pan with hot water and some washing-up liquid and let it soak for 10 minutes to remove tough dirt.
4. Clean the inside of the appliance with hot water and a soft sponge.
5. Clean the heating element with a soft cleaning brush to remove any food residues. Do not use washing-up liquid. This can give a tang to the ingredients.

Never immerse the appliance, power cord and plug in water or any other liquid to protect against electrical hazards.

Before storing the air fryer, let the appliance completely cool down and unplug it. Check whether all the parts are clean and dry. Store the air fryer in a clean and dry place.

7 troubleshooting

Problem	Possible cause	Solution
The air fryer does not function.	The appliance is not plugged in.	Plug the appliance in an earthed wall socket.
	The timer is not set.	Turn the timer knob to the required preparation time to activate the appliance.
	The pan is not placed correctly in the appliance.	Slide the pan correctly in the appliance.
	The overheating protection is turned on.	The appliance cannot be used anymore. Unplug the appliance, leave it to cool down and contact a service point of Inventum or your supplier.
The ingredients fried with the air fryer are not done.	The amount of ingredients in the basket is too big.	Put smaller batches of ingredients in the basket. Smaller batches are fried more evenly.
	The set temperature is too low.	Turn the temperature knob to the required temperature setting (see chapter 5 - SETTINGS)
	The preparation time is too short.	Turn the timer knob to the required preparation time (see chapter 5 - SETTINGS)
The ingredients are fried unevenly in the air fryer.	Certain types of ingredients need to be shaken halfway through the preparation time.	Ingredients that lie on top of or across each other (e.g. fries) need to be shaken halfway through the preparation time (see chapter 5 - SETTINGS).
Fried snacks are not crispy when they come out of the air fryer.	The snacks are meant to be fried in a traditional deep fat fryer.	Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result.

The pan will not slide properly into the appliance.	There are too much ingredients in the basket.	Do not fill the basket beyond in full. Keep the indicated amounts in the table in chapter 5 - SETTINGS.
	The basket is not placed correctly in the pan.	Push the basket into the pan until you hear a click.
White smoke is coming out of the appliance.	You are preparing greasy ingredients.	When you fry greasy ingredients in the air fryer, a large amount of oil will leak into the pan. The oil produces white smoke and the pan may heat up more than usual. This does not affect the appliance or the end result.
	The pan still contains grease residues from the previous use.	White smoke is caused by grease heating up in the pan, make sure you clean the pan properly after each use.
Fresh fries are fried unevenly in the air fryer.	You did not use the right type of potato.	Use fresh potatoes and make sure they stay firm during frying.
	You did not rinse the potato sticks properly before you fried them.	Rinse the potato sticks properly to remove starch from the outside of the sticks.
Fresh fries are not crispy when they come out of the air fryer.	The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries.	Make sure the potato sticks are dried properly before you add the oil.
		Cut the potato sticks smaller for a crispier result.
		Add a bit more oil for a crispier result.

1 Sicherheitshinweise

- **Bitte lesen Sie diese Anweisungen durch, bevor Sie das Gerät bedienen und bewahren Sie sie für späteren Gebrauch auf.**
- **⚠ Achtung! Berühren Sie die heißen Oberflächen des Geräts nicht, wenn das Gerät in Gebrauch ist.**
- **Decken Sie niemals die Öffnungen von Lufteinlass und Luftauslass zu, wenn das Gerät in Gebrauch ist.**
- **Legen Sie die Zutaten in den Korb, damit diese nicht die Heizelemente berühren.**
- **Füllen Sie niemals Öl in die Pfanne, da dies eine Brandgefahr darstellen kann.**
- **Tauchen Sie das Gerät, das Stromkabel und den Stecker niemals in Wasser oder eine andere Flüssigkeit ein, um elektrische Gefahren zu vermeiden.**
- Das Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch vorgesehen.
- Bevor Sie das Gerät an eine Steckdose anschließen, müssen Sie überprüfen, ob die Stromspannung in Ihrem Haus mit der Stromspannung übereinstimmt, die auf der Unterseite des Geräts gedruckt ist.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern zwischen 0 und 8 Jahren benutzt werden. Dieses Gerät kann von Kindern über 8 Jahren verwendet werden, wenn sie unter ständiger Aufsicht werden.
- Dieses Gerät kann von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder fehlender Erfahrung oder Wissen verwendet werden, wenn sie Betreuung oder Anweisungen bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts erhalten und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben. Das Gerät und dessen Kabel müssen außer Reichweite von Kindern unter 8 Jahren gehalten werden.
- Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden.
- Kinder sollten betreut werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Verwenden Sie das Gerät niemals, wenn es nicht korrekt funktioniert oder wenn es beschädigt wurde. Alle Maßnahmen, außer Reinigung und normale Wartung durch den Kunden, müssen von einem zugelassenen Servicezentrum durchgeführt werden.
- Überprüfen Sie regelmäßig das Netzkabel auf Beschädigungen. Liegen

Anzeichen vor, dass das Kabel auch nur leicht beschädigt ist, muss das gesamte Gerät an die Kundendienstabteilung zurückgesendet werden.
- Verwenden Sie zu Ihrer eigenen Sicherheit das Zubehör und die Ersatzteile des Herstellers, die für das Gerät vorgesehen sind.
- Senden Sie das Gerät immer nach einem Defekt oder wenn es irgendwie beschädigt wurde an die Kundendienstabteilung zur Untersuchung, Reparatur oder Justierung zurück, da besondere Werkzeuge erforderlich sind.
- Lassen Sie niemals zu, dass das Netzkabel des Geräts über den Rand eines Tisches oder Tresens hängt, heiße Oberflächen berührt oder verknotet.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine geerdete Wandsteckdose an. Stellen Sie immer sicher, dass der Stecker korrekt an der Wandsteckdose angeschlossen ist.
- Ziehen Sie den Stecker des Geräts niemals am Kabel aus der Steckdose.
- Stellen Sie immer sicher, dass Ihre Hände trocken sind, bevor Sie den Stecker, den Schalter oder das Netzkabel berühren.
- Das Gerät ist nicht dafür vorgesehen, mit einem externen Zeitmesser oder einem separaten Fernbedienungssystem betrieben zu werden.
- Stellen Sie das Gerät niemals auf oder in die Nähe einer heißen Elektro- oder Gasherdplatte oder an einen Ort, an dem es einen erwärmten Ofen oder Mikrowelle berühren könnte. Achten Sie darauf, dass das Gerät während des Gebrauchs nicht Gardinen, Wandbeläge, Kleidung, Geschirrtücher oder andere entflammbare Materialien berührt.
- Stellen Sie das Gerät nicht an eine Wand oder andere Geräte. Lassen Sie an der Rückseite und den Seiten 10 cm Platz und über dem Gerät 10 cm Freiraum. Stellen Sie das Gerät nicht auf andere Geräte.
- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, wenn es in Gebrauch ist.
- **Achtung!** Während des Heißluft-Frittierens tritt heißer Dampf durch die Öffnungen des Luftauslasses aus. Halten Sie Hände und Gesicht in sicherem Abstand zum Dampf und den Öffnungen des Luftauslasses. Achten Sie auch auf heißen Dampf und heiße Luft, wenn Sie die Pfanne aus dem Gerät entnehmen.
- Nach dem Gebrauch des Geräts ist der Metalldeckel innen sehr heiß, berühren Sie deshalb nach dem Kochen nicht das heiße Metall.
- Verwenden Sie das Gerät immer auf einer sicheren, trockenen und ebenen Oberfläche.

- Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt und nicht für:
- Teeküchen, Geschäfte, Büros und andere Arbeitsumgebungen;
- Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnbereichen;
- Frühstückspensionen
- Bauernhäuser.
- Ziehen Sie direkt nach dem Gebrauch des Geräts und wenn Sie es reinigen den Stecker ab.
- Lassen Sie das Gerät mindestens 30 Minuten abkühlen, bevor Sie es in die Hand nehmen oder reinigen.
- Stellen Sie sicher, dass die Zutaten, die in diesem Gerät zubereitet werden, beim Herausnehmen goldgelb sind und nicht dunkel oder braun. Entfernen Sie verbrannte Reste.
- Sollten Sie sich entscheiden, das Gerät nicht mehr zu verwenden, stellen Sie sicher, dass es nicht mehr benutzt werden kann, indem Sie das Netzkabel durchschneiden, nachdem Sie den Stecker aus der Steckdose gezogen haben. Auch sollten alle potenziell gefährlichen Teile des Geräts unschädlich gemacht werden, insbesondere für Kinder, die damit spielen könnten.
- Wird das Gerät für einen anderen Zweck als den vorgesehenen oder nicht im Sinne der Gebrauchsanleitung verwendet, liegt die volle Verantwortung für jegliche Konsequenzen beim Benutzer. Jegliche Schäden am Produkt oder anderen Gegenständen werden nicht von der Garantie abgedeckt.
- Gemäß der Rechtsvorschriften müssen alle elektrischen und elektronischen Geräte zur Wiederverwendung oder zum Recycling gesammelt werden. Elektrische und elektronische Geräte, die mit dem Symbol für eine getrennte Sammlung solcher Geräte markiert sind, müssen bei einer kommunalen Abfallsammelstelle abgegeben werden.

Überhitzungsschutz

Das Gerät ist mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet. Ist das Kontrollsystem für die Innentemperatur unwirksam, wird der Überhitzungsschutz automatisch eingeschaltet und das Gerät kann nicht mehr verwendet werden. Ziehen Sie das Netzkabel ab, lassen Sie das Gerät abkühlen und wenden Sie sich an eine Inventum-Kundendienststelle oder Ihren Händler.

Automatisches ausschalten

Das Gerät ist mit einem Zeitgeber ausgestattet. Wenn der Zeitgeber auf 0 herunterzählt, gibt das Gerät einen Klingelton aus und schaltet sich automatisch aus. Um das Gerät manuell auszuschalten, drehen Sie den Zeitgeberknopf gegen den Uhrzeigersinn auf 0. Hinweis: Wenn Sie die Pfanne während des Kochens herausziehen, wird das Gerät ebenfalls automatisch ausgeschaltet (der Zeitgeber läuft weiter).

Elektromagnetische Felder (EMF)

Das Gerät erfüllt alle Normen bezüglich elektromagnetischer Felder (EMF).

2 Beschreibung des Geräts

1. Netzkontrolleuchte (ein/aus) - rot
   Thermostatleuchte - grün
2. Zeitgeberknopf
3. Temperaturknopf
4. Handgriff Korb
5. Lufteinlass
6. Freigabetaste - Korb
7. Korb
8. Pfanne



3 Vor der Inbetriebnahme

Gehen Sie vor dem ersten Gebrauch des Geräts bitte wie folgt vor: Packen Sie das Gerät vorsichtig aus und entfernen Sie alles Packungsmaterial und alle Aufkleber. Bewahren Sie das Material (Kunststoffbeutel und Pappe) außer Reichweite von Kindern auf. Überprüfen Sie das Gerät nach dem Auspacken auf sichtbare Schäden, die vom Transport stammen könnten.

Reinigen Sie den Korb und die Pfanne mit warmem Seifenwasser und einem Schwamm. Hinweis: Sie können diese Teile auch im Geschirrspüler reinigen.

Wischen Sie die Innen- und Außenseiten mit einem feuchten Tuch ab und trocknen Sie sie gründlich.

Dies ist eine Luft-Fritteuse, die mit heißer Luft funktioniert. Befüllen Sie die Pfanne nicht mit Öl oder Frittierfett.

- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile und hitzebeständige Oberfläche.
- Stellen Sie den Korb korrekt in die Pfanne.
- Stellen Sie die Pfanne in das Gerät.
  HINWEIS: Die Pfanne muss korrekt platziert werden, da das Gerät ansonsten nicht funktioniert!
- Schließen Sie das Gerät an einer geerdeten Wandsteckdose an.
  Befüllen Sie die Pfanne nicht mit Öl oder anderen Flüssigkeiten.
  Stellen Sie das Gerät nicht auf andere Geräte.
  Legen Sie nichts auf den Lufteinlass an der Seite des Geräts, da ansonsten der Luftfluss gestört wird und dies negative Auswirkungen auf das Ergebnis des Heißluft-Frittierens hat.

4 Heissluft-Frittieren

Mit der Luft-Fritteuse können viele verschiedene Zutaten zubereitet werden. Im Abschnitt EINSTELLUNGEN finden Sie Hinweise zu Zeit- und Temperatureinstellungen.

1. Überprüfen Sie, dass die Stromspannung bei Ihnen zu Hause mit der Stromspannung übereinstimmt, die unten auf dem Gerät aufgedruckt ist, und schließen Sie die Fritteuse an eine geerdete Steckdose an.
2. Nehmen Sie die Pfanne vorsichtig am Griff aus der Luft-Fritteuse.
3. Legen Sie die Zutaten in den Korb. Achtung: *Legen Sie niemals mehr als die empfohlene Menge hinein oder befüllen den Korb über die Maximalhöhe, da dies die Qualität des Endresultats beeinflussen kann.*
4. Schieben Sie die Pfanne richtig in die Luft-Fritteuse zurück. **Verwenden Sie die Pfanne niemals ohne Korb. Ist die Pfanne nicht korrekt in die Luft-Fritteuse eingelegt, funktioniert das Gerät nicht.**
   Achtung: Berühren Sie die Pfanne nicht während oder einige Zeit nach dem Gebrauch, da sie sehr heiß wird. Halten Sie die Pfanne nur am Griff fest.
5. Schalten Sie den Temperaturknopf auf die gewünschte Temperatur. *Ein Hinweis auf die korrekten Temperaturen können Sie im Abschnitt EINSTELLUNGEN finden.*
6. Bestimmen Sie die erforderliche Zubereitungszeit für die Zutaten mit der Tabelle im Abschnitt EINSTELLUNGEN.

7. Um das Gerät einzuschalten, schalten Sie den Zeitgeberknopf auf die erforderliche Zubereitungszeit.
   Tipp: Verlängern Sie die Zubereitungszeit um 3 Minuten, wenn das Gerät kalt ist.
   Wenn Sie das Gerät ohne Zutaten vorheizen möchten, schalten Sie den Zeitgeberknopf auf höchstens 3 Minuten und warten Sie, bis die Thermostatleuchte ausgeht (nach etwa 3 Minuten). Nehmen Sie dann die Pfanne heraus und schalten Sie den Zeitgeberknopf auf die erforderliche Zubereitungszeit.
   - Die Netzkontrollleuchte und die Thermostatleuchte gehen an.
   - Der Zeitgeber beginnt, die eingestellte Zubereitungszeit herunterzuzählen.
   - Während des Heißluft-Frittierens leuchtet die Thermostatleuchte auf und geht zwischendurch immer wieder aus. Dies zeigt an, dass das Heizelement ein- und ausgeschaltet wird, um die Temperatur konstant zu halten.
   - Überschüssiges Öl von den Zutaten wird unten in der Pfanne aufgesammelt.
8. Einige Zutaten müssen etwa zur Hälfte der Zubereitungszeit einmal geschwenkt werden. Nehmen Sie die Pfanne an ihrem Griff aus dem Gerät und schwenken Sie sie mit den Zutaten. Schieben Sie danach die Pfanne in die Luft-Fritteuse zurück und backen Sie weiter.
   Achtung: Drücken Sie nicht auf die Freigabetaste auf dem Griff.
9. Wenn Sie das Zeitgebersignal hören, ist die festgelegte Zubereitungszeit abgelaufen. Entnehmen Sie die Pfanne aus dem Gerät und legen Sie die auf eine hitzebeständige Oberfläche.
   Hinweis: Sie können das Gerät auch manuell ausschalten. Drehen Sie dazu den Temperaturknopf auf 0 oder nehmen Sie die Pfanne direkt heraus.
10. Überprüfen Sie, ob die Zutaten gar sind.
    Sind die Zutaten nicht gar, schieben Sie die Pfanne einfach wieder zurück in das Gerät und stellen Sie den Zeitgeber noch einige Minuten länger ein.
11. Um kleine Zutaten zu entfernen (z. B. Pommes), drücken Sie auf die Freigabetaste des Korbs und nehmen den Korb aus der Pfanne.
    Drehen Sie den Korb nicht um, wenn die Pfanne noch daran befestigt ist, da überschüssiges Öl, das unten in der Pfanne gesammelt wurde, in die Zutaten tropfen wird.
    Nach dem Heißluft-Frittieren sind die Pfanne und die Zutaten heiß. Je nach Art der Zutaten in der Luft-Fritteuse kann Dampf aus der Pfanne entweichen.
    Nach dem Heißluft-Frittieren sind die Pfanne und die Innenseite des Metalldeckels heiß; diese Teile nicht berühren.
12. Schütten Sie den Inhalt des Korbs in eine Schüssel oder auf einen Teller. Nehmen Sie große oder zerbrechliche Zutaten mit einer Zange aus dem Korb.
13. Wenn eine Portion der Zutaten gar ist, ist die Luft-Fritteuse sofort bereit für die Zubereitung einer neuen Portion.

5 Einstellungen

Die Tabelle in diesem Kapitel hilft Ihnen bei der Auswahl der besten Einstellungen für die Zutaten, die Sie zubereiten möchten.

Achtung: diese Einstellungen sind Hinweise. Zutaten unterscheiden sich von Ursprung, Größe, Form und Marke, deshalb können wir die beste Einstellung für Ihre Zutaten nicht garantieren.

Da die schnelle Heißluft-Technologie die Luft im Gerät sofort wieder aufheizt, wird das Heißluft-Frittieren nicht gestört, wenn Sie die Pfanne kurz aus dem Gerät nehmen.

TIPPS
- Kleinere Zutaten benötigen normalerweise eine etwas kürzere Zubereitungszeit als größere Zutaten.
- Eine größere Zutatenmenge benötigt nur eine etwas längere Zubereitungszeit, eine kleinere Zutatenmenge benötigt nur eine etwas kürzere Zubereitungszeit.
- Werden kleinere Zutaten während der Zubereitungszeit mehrere Male schwenken, optimiert dies das Endergebnis und hilft dabei, dass Zutaten nicht ungleichmäßig frittiert werden.
- Bereiten Sie keine extrem fettigen Zutaten wie Würste in der Luft-Fritteuse zu.
- Snacks, die im Ofen zubereitet werden können, können auch in der Luft-Fritteuse zubereitet werden.
- GF250HL: Die optimale Menge zur Zubereitung von knusprigen Pommes ist 500 g. Die Höchstmenge ist 800 g.
  GF400HL: Die optimale Menge zur Zubereitung von knusprigen Pommes ist 700 g. Die Höchstmenge ist 1500 g.
- Verwenden Sie fertigen Teig, um gefüllte Snacks schnell und einfach zuzubereiten. Fertiger Teig benötigt auch eine kürzere Zubereitungszeit als selbst gemachter Teig.
- Legen Sie eine Backform oder Auflaufform in die Luft-Fritteuse, wenn Sie Kuchen oder Quiche backen oder zerbrechliche oder gefüllte Zutaten zubereiten möchten.
- Sie können mit der Luft-Fritteuse auch Zutaten aufwärmen. Um Zutaten aufzuwärmen, stellen Sie die Temperatur auf 150 °C bei bis zu 10 Minuten.

	Min-Max Menge (g) GF250HL	Zeit (min.) GF250HL	Min-Max Menge (g) GF400HL	Zeit (min.) GF400HL	Temperatur (°C)	Schwenken/ umdrehen	Öl hin-zufügen
Kartoffeln & Pommes							
Dünne gefrorene Pommes	300-700	14-27	300-1200	14-32	200	3 x schwenken	½ EL
Dicke gefrorene Pommes	300-700	16-30	300-1200	16-36	200	3 x schwenken	½ EL
Selbst gemachte Pommes (8x8 mm)	300-800	18-32	300-1500	18-38	200	3 x schwenken	1 EL
Selbst gemachte Kartoffelspalten	300-800	14-28	300-1500	14-32	180	3 x schwenken	1 EL
Selbst gemachte Kartoffelwürfel	200-600	12-22	200-1000	12-30	180	3 x schwenken	1 EL
Rösti	100-250	10-20	100-400	10-25	180		
Kartoffelgratin	200-500	12-22	200-800	12-30	200		
Fleisch & Geflügel							
Steak	100-500	8-12	100-700	8-15	180	1 x umdrehen	
Schweinekotelett	100-500	10-14	100-700	10-18	180	1 x umdrehen	
Hamburger	100-500	7-14	100-700	7-18	180	1 x umdrehen	
Hühnerschenkel	100-500	18-22	100-700	18-25	180	1 x umdrehen	
Hühnerbrust	100-500	10-15	100-700	10-16	180	1 x umdrehen	
Snacks							
Frühlingsrollen	100-400	8-10	100-600	8-12	200	1 x umdrehen	½ EL
Gefrorene Hähnchenstückchen	100-500	6-10	100-700	6-12	200	3 x schwenken	½ EL
Gefrorene Fischstäbchen	100-400	6-10	100-600	6-12	200	1 x umdrehen	
Wurst in Blätterteig	100-500	13-15	100-700	13-18	200		
Gefrorene paniert Käsesnacks	100-400	8-10	100-600	8-12	180	1 x umdrehen	
Gefülltes Gemüse	100-400	8-12	100-600	8-15	180		
Backen							
Kuchen	300	20-25	400	20-30	160		
Quiche	400	20-22	600	20-28	180		
Muffins	300	15-18	400	15-20	200		
Süße Snacks	400	10-20	600	10-25	160		

Hinweis: Verlängern Sie die Zubereitungszeit um 3 Minuten, wenn Sie die Fritteuse zu Beginn des Frittierens noch kalt ist.

Selbst gemachte Pommes

Befolgen Sie die folgenden Schritte, um selbst gemachte Pommes zuzubereiten:

1. Schälen Sie die Kartoffeln und schneiden Sie sie in Stifte.
2. Waschen Sie die Kartoffelstifte gründlich ab und trocknen Sie sie mit Küchenpapier ab.
3. Geben Sie einen halben Teelöffel Öl in eine Schüssel und legen Sie die Stifte oben auf. Mischen Sie, bis die Stifte mit Öl bedeckt sind.
4. Nehmen Sie die Stifte mit den Fingern oder einem Küchengerät so aus der Schüssel, dass das überschüssige Öl in der Schüssel bleibt. Legen Sie die Stifte in den Korb. Hinweis: Neigen Sie die Schüssel nicht, um alle Stifte auf einmal in den Korb zu geben. Überschüssiges Öl bleibt auf dem Boden der Pfanne zurück.
5. Frittieren Sie die Kartoffelstifte gemäß der Anweisungen in diesem Kapitel.

Tipps

- Um das Gewicht zu reduzieren, können Sie den Korb aus der Pfanne nehmen und nur den Korb schwenken. Nehmen Sie dazu die Pfanne aus dem Gerät, stellen sie auf eine hitzebeständige Oberfläche und drücken die Taste auf dem Griff.
- Wenn Sie den Zeitgeber auf die Hälfte der Zeit stellen, hören Sie das Zeitgebersignal, wenn Sie die Zutaten schwenken müssen. Dies bedeutet jedoch, dass Sie den Zeitgeber nach dem Schwenken erneut auf die verbleibende Zubereitungszeit einstellen müssen.
- Wenn Sie den Zeitgeber auf die volle Zubereitungszeit stellen, ertönt während des gesamten Kochvorgangs bis zum Schluss kein Zeitgebersignal; Sie können die Pfanne jederzeit herausnehmen, um den Garzustand der Zutaten zu kontrollieren, das Gerät wird in dieser Zeit automatisch aus- und wieder eingeschaltet, nachdem die Pfanne wieder in das Gerät geschoben wurde (Achtung: der Zeitgeber läuft weiter).

6 Reinigung & Pflege

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.

Lassen Sie die Luft-Fritteuse vollständig abkühlen, bevor Sie sie reinigen.
Berühren Sie nicht die heiße Metallinnenseite, wenn Sie direkt nach dem Frittieren reinigen.

Verwenden Sie keine metallischen Küchengeräte oder scheuernden Reinigungsmittel, um die Pfanne und den Korb zu reinigen, da dies die Antihaftbeschichtung beschädigen kann.

1. Ziehen Sie den Stecker der Luft-Fritteuse aus der Steckdose, um das Gerät vollständig abkühlen zu lassen.
   Hinweis: Nehmen Sie die Pfanne heraus, damit sich die Heißluft-Fritteuse schneller abkühlt.
2. Wischen Sie die Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch ab.
3. Reinigen Sie Pfanne und Korb mit heißem Wasser, etwas Geschirrspülmittel und einem nicht-scheuerndem Schwamm. Pfanne und Korb sind spülmaschinenfest.
   Mit einem fettlösenden Mittel kann verbliebener Schmutz entfernt werden.
   Hinweis: Füllen Sie die Pfanne mit heißem Wasser und etwas Geschirrspülmittel und lassen Sie dies 10 Minuten einwirken, um hartnäckigen Schmutz zu entfernen.
4. Reinigen Sie die Innenseite des Geräts mit heißem Wasser und einem weichen Schwamm.
5. Reinigen Sie das Heizelement mit einer weichen Reinigungsbürste, um Nahrungsmittelrückstände zu entfernen. Verwenden Sie kein Geschirrspülmittel. Dadurch können Zutaten einen Beigeschmack erhalten.

Tauchen Sie das Gerät, das Stromkabel und den Stecker niemals in Wasser oder eine andere Flüssigkeit ein, um elektrische Gefahren zu vermeiden.

Bevor Sie die Luft-Fritteuse wegstellen, lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen und ziehen Sie den Stecker ab. Prüfen Sie, ob alle Teile sauber und trocken sind. Lagern Sie die Luft-Fritteuse an einem sauberen und trockenen Ort.

7 Problemen & Lösungen

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Die Luft-Fritteuse funktioniert nicht.	Das Gerät ist nicht angeschlossen.	Schließen Sie das Gerät an einer geerdeten Wandsteckdose an.
	Der Zeitgeber ist nicht eingestellt.	Drehen Sie den Zeitgeberknopf auf die benötigte Zubereitungszeit, um das Gerät zu aktivieren.
	Die Pfanne ist nicht richtig in das Gerät eingelegt.	Schieben Sie die Pfanne richtig in das Gerät ein.
	Der Überhitzungsschutz ist eingeschaltet.	Das Gerät kann nicht mehr verwendet werden. Ziehen Sie den Stecker des Geräts heraus, lassen Sie es abkühlen und wenden Sie sich an eine Inventum-Kundendienststelle oder Ihren Händler.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Die mit der Luft-Fritteuse gegarten Zutaten sind nicht gar.	Die Zutatenmenge im Korb ist zu groß.	Geben Sie kleinere Zutatenmengen in den Korb. Kleinere Mengen werden gleichmäßiger frittiert.
	Die eingestellte Temperatur ist zu gering.	Drehen Sie den Temperaturknopf auf die erforderliche Temperatureinstellung (siehe Kapitel 5 - EINSTELLUNGEN).
	Die Zubereitungszeit ist zu kurz.	Drehen Sie den Zeitgeberknopf auf die erforderliche Zubereitungszeit (siehe Kapitel 5 - EINSTELLUNGEN).
Die Zutaten werden in der Luft-Fritteuse ungleichmäßig frittiert.	Bestimmte Arten von Zutaten müssen zur Hälfte der Zubereitungszeit geschwenkt werden.	Zutaten, die auf oder über einander liegen (z. B. Pommes), müssen zur Hälfte der Zubereitungszeit geschwenkt werden (siehe Kapitel 5 - EINSTELLUNGEN).
Frittierte Snacks sind nicht knusprig, wenn sie aus der Luft-Fritteuse kommen.	Die Snacks müssen in einem traditionellen Fritteuse frittiert werden.	Verwenden Sie Ofensnacks oder pinseln Sie vorsichtig etwas Öl auf die Snacks, damit sie knuspriger werden.
Die Pfanne gleitet nicht korrekt in das Gerät.	Es befinden sich zu viele Zutaten im Korb.	Überfüllen Sie den Korb nicht. Halten Sie sich an die angegebenen Mengen in der Tabelle in Kapitel 5 - EINSTELLUNGEN.
	Der Korb ist nicht richtig in die Pfanne eingelegt.	Schieben Sie den Korb in die Pfanne, bis Sie ein Klickgeräusch hören.
Weißer Rauch kommt aus dem Gerät.	Sie bereiten fettige Zutaten zu.	Wenn Sie fettige Zutaten in der Luft-Fritteuse zubereiten, tropft eine große Menge Öl in die Pfanne. Das Öl bildet weißen Rauch und die Pfanne kann sich stärker als üblich aufheizen. Dies hat keinen Einfluss auf das Gerät oder das Endergebnis.
	In der Pfanne befinden sich noch fettige Reste vom vorherigen Gebrauch.	Weißer Rauch wird verursacht, wenn sich Fett in der Pfanne erhitzt, stellen Sie also nach jedem Gebrauch sicher, dass die Pfanne wirklich sauber ist.
Frische Pommes werden in der Luft-Fritteuse ungleichmäßig frittiert.	Sie haben nicht die richtige Art von Kartoffeln verwendet.	Verwenden Sie frische Kartoffeln und stellen Sie sicher, dass sie beim Frittieren fest bleiben.
	Sie haben die Kartoffelstifte nicht ausreichend gereinigt, bevor Sie sie frittiert haben.	Spülen Sie die Kartoffelstifte richtig ab, um Stärke von der Außenseite der Stifte zu entfernen.
Frische Pommes sind nicht knusprig, wenn sie aus der Luft-Fritteuse kommen.	Die Knusprigkeit von Pommes hängt von der Menge an Öl und Wasser in den Pommes ab.	Stellen Sie sicher, dass die Kartoffelstifte richtig getrocknet sind, bevor Sie Öl hinzufügen.
		Schneiden Sie die Kartoffelstifte kleiner, um ein knusprigeres Ergebnis zu erhalten.
		Geben Sie etwas mehr Öl hinzu, um ein knusprigeres Ergebnis zu erhalten.

1 consignes de sécurité

- **Veuillez lire ces consignes avant de mettre l'appareil en marche et conservez-les afin de vous y référer à l'avenir.**
- **⚠ Attention ! Évitez de toucher les surfaces chaudes de l'appareil lorsque celui-ci est en marche.**
- **Ne recouvrez ou bouchez jamais les orifices d'entrée et de sortie d'air lorsque l'appareil est en marche.**
- **Placez toujours les ingrédients dans le panier, pour éviter qu'ils ne touchent les éléments chauffants.**
- **Ne jamais remplir le bac avec de l'huile sous peine de risquer de déclencher un incendie.**
- **Ne faites jamais tremper l'appareil, le cordon d'alimentation électrique et la prise dans l'eau ou dans tout autre liquide, afin de ne pas risquer de vous électrocuter ou d'endommager les circuits électriques de l'appareil.**
- L'appareil est destiné à un usage exclusivement domestique à l'intérieur du domicile.
- Avant de brancher l'appareil sur une prise, vérifiez que la tension électrique de votre domicile correspond à la tension indiquée sous le socle de l'appareil.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants entre 0 et 8 ans. Cet appareil ne peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus que sous la surveillance constante d'un adulte.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales diminuées, ou bien encore ne disposant pas de l'expérience et des connaissances nécessaires à son fonctionnement, si cette utilisation se fait avec l'aide d'un accompagnant ou après avoir reçu les consignes de sécurité de l'appareil et compris les dangers que son usage implique. Conservez l'appareil et son cordon d'alimentation électrique hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par des enfants.
- Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- N'utilisez jamais l'appareil s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé. Toute intervention du client dépassant le cadre d'un simple nettoyage de l'appareil ou de son entretien ordinaire doit être effectuée par un centre d'entretien agréé.

- Vérifiez à intervalles réguliers le bon état du cordon d'alimentation électrique. Si des signes vous laissent à penser que le cordon a été endommagé, même très légèrement, veuillez retourner l'appareil tout entier au service client.
- Pour votre sécurité, n'utilisez que des accessoires et pièces de rechange provenant du fabricant d'origine et pouvant être utilisés sur cet appareil.
- Veuillez toujours rapporter l'appareil au service client après une panne ou s'il a été endommagé de quelque façon que ce soit, afin que le service client puisse l'examiner, le réparer ou le régler à l'aide d'outils spécialisés.
- Ne laissez jamais le cordon d'alimentation électrique de l'appareil pendre du bord d'une table ou d'un comptoir, être en contact avec des surfaces chaudes ou s'emmêler et faire des nœuds.
- Ne connectez l'appareil qu'à une prise murale avec mise à la terre. Assurez-vous toujours que la prise du cordon est correctement branchée sur la prise murale.
- Ne débranchez jamais la prise de l'appareil en tirant sur le cordon.
- Assurez-vous toujours que vos mains soient sèches avant de manipuler la prise du cordon, l'interrupteur ou le cordon lui-même.
- L'appareil n'est pas conçu pour fonctionner à l'aide d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance distinct.
- Ne placez jamais cet appareil sur ou près d'une plaque de cuisson au gaz ou électrique chaude ou à un endroit où l'appareil peut se trouver en contact avec un four ou un micro-ondes chaud. Ne mettez pas l'appareil en marche en contact avec des rideaux, du papier peint, des vêtements, des torchons de cuisine ou d'autres matériaux inflammables.
- Ne placez pas l'appareil contre un mur ou contre d'autres appareils. Laissez un espace libre d'au moins 10 cm à l'arrière, sur les côtés et au-dessus de l'appareil. Ne posez jamais rien sur l'appareil.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche.
- **Attention !** Pendant le processus de friture à l'air chaud pulsé, de la vapeur chaude est relâchée à travers les orifices de sortie d'air. Pour ne pas vous brûler, gardez vos mains et votre visage à distance de la vapeur et des orifices de sortie d'air. Faites aussi attention à la vapeur et à l'air chauds lorsque vous retirez le bac de l'appareil.
- L'intérieur du couvercle métallique de l'appareil est brûlant après que celui-ci a été utilisé, évitez de toucher cette surface après la cuisson.
- Utilisez toujours votre appareil sur une surface stable, sèche et plate.
- Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique et non à un usage :
- en cuisine du personnel, en magasin, en bureau ou dans d'autres environnements de travail
- par des clients dans des hôtels, des motels et d'autres types d'habitation

- dans des environnements de type chambres d'hôtes ou agrotourisme.
- Débranchez l'appareil dès que vous avez fini de vous en servir et lors de son nettoyage.
- Laissez l'appareil refroidir pendant environ 30 minutes avant de le manipuler ou de le nettoyer.
- Assurez-vous que les ingrédients préparés dans l'appareil présentent un aspect doré-jaune à la sortie, et non pas une couleur foncée ou brune. Enlever les morceaux ou miettes brûlés restés dans l'appareil.
- Si jamais vous décidiez de ne plus vouloir utiliser cet appareil, neutralisez-le en en coupant le cordon électrique après l'avoir débranché de sa prise murale. Nous recommandons également de neutraliser toutes les pièces de l'appareil susceptibles de présenter un quelconque danger, en particulier pour les enfants qui pourraient être tentés de jouer avec.
- L'entière responsabilité des conséquences découlant d'une utilisation à d'autres fins que celles indiquées, ou d'une manipulation de l'appareil non conforme aux consignes du mode d'emploi, incombe à l'utilisateur concerné. Tout dégât subi par le produit ou par d'autres éléments est non couvert par la garantie.
- La réglementation exige que tous les appareils électriques et électroniques soient collectés afin d'être réutilisés et recyclés. Les équipements électriques et électroniques sur lesquels le symbole indiquant une collecte séparée est inscrit doivent être rapportés à un point de collecte des déchets de la ville de résidence de l'utilisateur.

protection contre la surchauffe

L'appareil est équipé d'un système de protection contre la surchauffe. Si le système de contrôle de température interne est défectueux, la protection contre la surchauffe se met automatiquement en marche et l'appareil ne peut plus être utilisé. Débranchez le cordon électrique, laissez refroidir l'appareil et contactez un centre d'entretien Inventum ou votre revendeur.

extinction automatique

L'appareil est équipé d'une minuterie. Lorsque la minuterie arrive à zéro, l'appareil sonne et s'éteint automatiquement. Pour éteindre l'appareil manuellement, tournez le bouton de la minuterie jusqu'à zéro. **Remarque :** si vous retirez le bac en cours de cuisson, l'appareil s'éteindra aussi automatiquement (le décompte de la minuterie se poursuivra).

champs électromagnétiques

Cet appareil est conforme à l'ensemble des normes en matière de champs électromagnétiques.

2 définition de l’appareil

1. Voyant de contrôle - rouge
   Voyant du thermostat - vert
2. Bouton du minuteur
3. Bouton de la température
4. Poignée de panier
5. Arrivées d’air
6. Bouton de déverrouillage - panier
7. Panier
8. Bac



3 pour la première utilisation

Avant de vous servir de l’appareil pour la première fois, veuillez suivre les étapes suivantes : Déballez avec soin l’appareil et retirez tout les emballages et autocollants. Conservez ces emballages en plastique et en carton hors de portée des enfants. Vérifiez que l’appareil, une fois déballé, ne présente pas de dégâts, par exemple dus au transport.

Nettoyez le panier et le bac avec une éponge et de l’eau savonneuse chaude. **Remarque :** vous pouvez également nettoyer ces composants au lave-vaisselle.

Essuyez-en l’intérieur et l’extérieur avec un chiffon humide et laissez-les sécher complètement.

Cette friteuse à l’air chaud pulsé fonctionne, comme son nom l’indique, à l’air chaud. Ne pas remplir le bac d’huile ou de graisse de friture.

- Posez l’appareil sur une surface stable et résistant à la chaleur.
- Placez correctement le panier dans le bac.
- Insérez le bac dans l’appareil.
  REMARQUE : le bac doit être inséré correctement ou l’appareil ne fonctionnera pas !
- Brancher l’appareil sur une prise de courant murale avec mise à la terre.
  Ne pas remplir le bac d’huile ou de tout autre liquide.
  Ne posez jamais rien sur l’appareil.
  Ne rien mettre sur les arrivées d’air situées sur les côtés de l’appareil pour ne pas nuire au bon écoulement de l’air et au processus de friture à air chaud.

4 friture à air chaud pulsé

La friteuse à air chaud peut préparer une vaste gamme d’ingrédients. Voir le chapitre RÉGLAGES pour des renseignements sur les réglages de temps et de température.

1. Vérifiez que la tension de l’installation électrique de votre domicile correspond à celle indiquée sous le socle de l’appareil, et branchez la friteuse sur une prise avec mise à la terre.
2. Retirez avec soin le bac de la friteuse en le prenant par la poignée.
3. Placez les ingrédients dans le panier. Attention : *ne jamais dépasser la quantité d’ingrédients recommandée et ne jamais remplir le panier au-delà de sa capacité maximale, sous peine de nuire à la qualité du résultat final.*
4. Remettez correctement le bac dans la friteuse. **Ne jamais utiliser le bac sans son panier. Si le bac n’est pas inséré correctement dans la friteuse, l’appareil ne fonctionnera pas.**
   Avertissement : ne touchez pas le bac pendant que l’appareil est en marche voire juste après, il peut être brûlant. Ne saisissez le bac que par sa poignée.
5. Tournez le bouton de la température jusqu’à la température souhaitée. *Le chapitre RÉGLAGES donne des renseignements sur les*

températures à choisir pour chaque type de plat.

6. Déterminez le temps de préparation requis pour chaque type d'ingrédients en consultant le tableau du chapitre RÉGLAGES.
7. Pour mettre en marche l'appareil, tournez le bouton du minuteur jusqu'à atteindre le temps de préparation requis.
   Conseil : ajouter 3 minutes au temps de préparation indiqué lorsque l'appareil est froid.
   Pour préchauffer l'appareil à vide, tournez le bouton du minuteur jusqu'au moment où vous dépassez les 3 minutes, puis attendre que le voyant du thermostat s'éteigne (après environ 3 minutes). Retirez ensuite le bac, remplissez le panier et tournez le bouton du minuteur jusqu'au temps de préparation requis.
   - Le voyant de contrôle marche/arrêt et le voyant du thermostat s'allument.
   - La minuterie démarre le compte à rebours du temps de préparation choisi.
   - Pendant le processus de friture à air chaud, le voyant du thermostat s'allume et s'éteint de temps en temps. Ceci indique que l'élément chauffant est allumé puis éteint pour maintenir une température constante.
   - L'excès d'huile provenant des ingrédients est recueilli au fond du bac.
8. Certains ingrédients doivent être secoués à la moitié du temps de préparation. Sortez le bac de l'appareil en le prenant par la poignée et secouez-le avec les ingrédients qu'il contient. Remettez ensuite le bac dans la friteuse et poursuivez la cuisson.
   Attention : <u>n'appuyez pas</u> sur le bouton de déverrouillage situé sur la poignée.
9. Lorsque vous entendez le signal de la minuterie, cela signifie que le temps de préparation choisi s'est écoulé. Retirez le bac de l'appareil et placez-le sur une surface résistant à la chaleur.
   Remarque : vous pouvez également éteindre l'appareil manuellement. Pour cela, tournez le bouton de la température jusqu'à zéro, ou retirez directement le bac de l'appareil.
10. Vérifiez si les ingrédients sont prêts.
    Si les ingrédients ne sont pas encore prêts, remettez simplement le bac dans l'appareil et ajoutez quelques minutes de plus à la minuterie.
11. Pour retirer des ingrédients de petite taille (des frites par exemple), appuyez sur le bouton de déverrouillage du panier et sortez-le du bac.
    Ne retournez pas le panier à l'envers lorsqu'il se trouve encore attaché au bac, l'excès d'huile éventuellement recueilli dans le fond du bac risquant alors de couler sur les ingrédients.
    Le bac et les ingrédients sont brûlants une fois le processus de friture à l'air chaud achevé. En fonction du type d'ingrédients frits, de la vapeur peut s'échapper du bac.
    Après la friture à l'air chaud, le bac et le couvercle en métal intérieur sont brûlants, évitez de les toucher.
12. Videz le contenu du panier dans un saladier ou sur une assiette. Utilisez une paire de pinces pour retirer du panier les ingrédients plus gros ou plus fragiles.
13. Lorsqu'une portion d'ingrédients est cuite, la friteuse à air chaud pulsé est instantanément prête à cuire une autre portion.

5 réglages

Le tableau indiqué dans ce chapitre vous permettra de choisir les meilleurs réglages pour les ingrédients que vous souhaitez préparer.

Attention : ces réglages ne sont donnés qu'à titre indicatif. Les ingrédients diffèrent en taille, origine, forme et marque, nous ne pouvons donc garantir qu'il s'agit toujours des meilleurs réglages pour vos recettes.

La technologie d'air chaud pulsé consistant à réchauffer instantanément l'air contenu dans l'appareil, retirer un bref instant le bac de l'appareil lors de la friture ne vient presque pas perturber la cuisson.

CONSEILS

- Des ingrédients plus petits demandent généralement un temps de cuisson légèrement plus court que celui nécessaire pour les ingrédients de plus forte taille.
- Une grosse quantité d'ingrédients ne requiert qu'un faible allongement du temps de préparation, tandis qu'une faible quantité d'ingrédients ne le raccourcit qu'un peu.
- Remuer les ingrédients plus petits à plusieurs reprises à la moitié du temps de préparation optimise le résultat final obtenu et peut aider à empêcher que certains ingrédients soient frits de manière inégale.
- Ne pas préparer d'ingrédients très gras, comme les saucisses, dans la friteuse à air chaud.
- Les snacks préparés au four peuvent aussi l'être dans la friteuse à air chaud.
- GF250HL: La quantité optimale pour préparer des frites croustillantes est de 500 grammes. La quantité maximale est de 800 grammes.
  GF400HL: La quantité optimale pour préparer des frites croustillantes est de 700 grammes. La quantité maximale est de 1500 grammes.
- Utilisez de la pâte prélevée pour préparer les snacks farcis rapidement et facilement. La pâte industrielle requiert également un temps de préparation plus court que celui d'une pâte faite à la maison.
- Placez un moule à gâteau ou un plat passant au four dans la friteuse à air chaud si vous souhaitez faire cuire un gâteau ou une quiche ou si vous voulez faire frire des ingrédients fragiles ou comportant une farce.
- Vous pouvez aussi vous servir de la friteuse à air chaud pour réchauffer des ingrédients. Pour réchauffer des ingrédients, réglez la température sur 150 °C pendant au moins 10 minutes.

	Min-max quantité (g) GF250HL	Temps (min.) GF250HL	Min-max quantité (g) GF400HL	Temps (min.) GF400HL	Température (°C)	Remuer/ tourner	Ajouter huile
Pommes de terre & frites							
Frites fines surgelées	300-700	14-27	300-1200	14-32	200	3 x remuer	½ tbsp
Frites épaisses surgelées	300-700	16-30	300-1200	16-36	200	3 x remuer	½ tbsp
Frites maison (8x8 mm)	300-800	18-32	300-1500	18-38	200	3 x remuer	1 tbsp
Wedges (potatoes) maison	300-800	14-28	300-1500	14-32	180	3 x remuer	1 tbsp
Frites en dés maison	200-600	12-22	200-1000	12-30	180	3 x remuer	1 tbsp
Rösti	100-250	10-20	100-400	10-25	180		
Gratin de pommes de terre	200-500	12-22	200-800	12-30	200		
Viande & volaille							
Steak	100-500	8-12	100-700	8-15	180	1 x tournez	
Côtelettes de porc	100-500	10-14	100-700	10-18	180	1 x tournez	
Hamburger	100-500	7-14	100-700	7-18	180	1 x tournez	
Pilons de poulet	100-500	18-22	100-700	18-25	180	1 x tournez	
Escalope de poulet	100-500	10-15	100-700	10-16	180	1 x tournez	
Snacks							
Nems	100-400	8-10	100-600	8-12	200	1 x tournez	½ tbsp
Nuggets de poulet surgelés	100-500	6-10	100-700	6-12	200	3 x remuer	½ tbsp
Bâtonnets de poisson surgelés	100-400	6-10	100-600	6-12	200	1 x tournez	
Friand à la saucisse	100-500	13-15	100-700	13-18	200		
Snacks surgelés au fromage et à la chapelure	100-400	8-10	100-600	8-12	180	1 x tournez	
Légumes farcis	100-400	8-12	100-600	8-15	180		
Pâtisserie							
Gâteau	300	20-25	400	20-30	160		
Quiche	400	20-22	600	20-28	180		
Muffins	300	15-18	400	15-20	200		
Snacks sucrés	400	10-20	600	10-25	160		

Remarque : ajoutez 3 minutes au temps de préparation lorsque vous débutez la friture avec une friteuse froide.

frites maison

Suivez les étapes ci-dessous pour faire des frites maison :

1. Pelez les pommes de terre et coupez les en bâtonnets.
2. Lavez à fond les bâtonnets de pomme de terre et séchez-les avec du papier essuie-tout.
3. Versez une demi-cuillère à soupe d'huile de friture dans un bol et mettez-y les bâtonnets. Mélangez jusqu'à ce que les bâtonnets soient enduits d'huile.
4. Retirez les bâtonnets du bol avec vos doigts ou avec un ustensile de cuisine de façon à ce que l'excès d'huile reste dans le bol. Placez les bâtonnets dans le panier. Remarque : n'inclinez pas le bol pour faire tomber tous les bâtonnets dans le panier en une seule fois. Tout excès d'huile finira au fond du bac.
5. Faites frire les bâtonnets de pomme de terre en suivant les instructions indiquées dans le présent chapitre.

conseils

- Pour réduire le poids à porter lorsque les frites sont secouées, retirez le panier du bac et ne secouez que le panier. Pour ce faire, retirez le bac de l'appareil, placez-le sur une surface résistant à la chaleur et appuyez sur le bouton de la poignée.
- Si vous réglez la minuterie sur la moitié du temps de préparation, son signal sonore vous indiquera que le moment est venu de secouer les ingrédients. Cependant, cela veut aussi dire qu'il vous faudra à nouveau régler la minuterie pour mesurer le temps de préparation restant après avoir secoué les frites.
- Si vous réglez la minuterie sur le temps de préparation entier, il n'y a pas de signal de minuterie vous avertissant de secouer les frites, vous pouvez cependant retirer le bac à tout moment pour vérifier l'état de cuisson des ingrédients, en gardant à l'esprit que l'alimentation électrique sera automatiquement coupée et ne reprendra que lorsque le bac sera remis dans l'appareil (attention, la minuterie continuera son décompte).

6 nettoyage & entretien

Nettoyez l'appareil après chaque session d'utilisation.

Avant de nettoyer la friteuse à air chaud pulsé, laissez-la refroidir complètement.
Ne touchez pas l'intérieur métallique brûlant en voulant nettoyer l'appareil juste après la friture.

N'utilisez pas des ustensiles de cuisine en métal ou des produits de nettoyage abrasifs pour nettoyer le bac et le panier, ceci pouvant endommager la surface anti-adhésive.

1. Débranchez l'appareil et laissez la friteuse refroidir complètement.
   Remarque : retirez le bac pour faire refroidir la friteuse plus rapidement.
2. Passez un chiffon humide sur l'extérieur de l'appareil.
3. Nettoyez le bac et le panier à l'eau chaude, avec du liquide vaisselle et une éponge non abrasive. Le bac et le panier peuvent passer au lave-vaisselle.
   Un liquide de dégraissage peut être utilisé pour enlever tout reste de crasse.
   Remarque : remplissez le bac à l'eau chaude et au liquide vaisselle et laissez tremper pendant 10 minutes afin de faire disparaître la crasse la plus coriace.
4. Nettoyez l'intérieur de l'application avec de l'eau chaude et une éponge souple.
5. Nettoyez l'élément chauffant avec une brosse de nettoyage douce afin de retirer tout reste de nourriture. N'utilisez pas de liquide de vaisselle. Ceci peut donner un goût piquant aux ingrédients.

Ne faites jamais tremper l'appareil, le cordon d'alimentation électrique et la prise dans l'eau ou dans tout autre liquide, afin de ne pas risquer de vous électrocuter ou d'endommager les circuits électriques de l'appareil.

Avant de ranger la friteuse, laissez-la refroidir entièrement et débranchez-la. Assurez-vous que toutes les pièces soient propres et sèches. Rangez la friteuse à air chaud pulsé dans un endroit propre et sec.

7 problèmes & solutions

Problème	Cause possible	Solution
La friteuse ne marche pas.	L'appareil n'est pas branché.	Branchez l'appareil sur une prise de courant murale avec mise à la terre.
	Le minuteur n'est pas réglé.	Tournez le bouton du minuteur pour régler le temps de préparation requis et mettre en marche l'appareil.
	Le bac n'est pas placé correctement dans l'appareil.	Insérez correctement le bac dans l'appareil.
	La protection de surchauffe est activée.	L'appareil ne peut plus être utilisé. Débranchez l'appareil, laissez-le refroidir et contactez un centre d'entretien Inventum ou votre revendeur.

Problème	Cause possible	Solution
Les ingrédients frits avec la friteuse à air chaud ne sont pas assez cuits.	La quantité d'ingrédients présente dans le panier est trop importante.	Mettez de plus petites quantités dans le panier. De plus petites quantités d'ingrédients sont frits de manière plus égale.
	La température choisie est trop basse.	Tournez le bouton de réglage de la température jusqu'à la valeur requise (voir chapitre 5 - RÉGLAGES).
	Le temps de préparation est trop court.	Tournez le bouton de réglage de la minuterie jusqu'au temps de préparation requis (voir chapitre 5 - RÉGLAGES).
Les ingrédients sont frits de manière plus inégale dans la friteuse.	Certains types d'ingrédients doivent être secoués à mi-cuisson.	Les ingrédients reposant les uns sur les autres (comme des frites) doivent être secoués à mi-cuisson (voir chapitre 5 - RÉGLAGES).
Les snacks frits ne sont pas croustillants lorsqu'ils sortent de la friteuse.	Les snacks doivent être frits dans une friteuse traditionnelle avec huile de friture.	Utilisez des snacks pour four ou badigeonnez les snacks avec un peu d'huile pour obtenir un résultat plus croustillant.
Le bac ne s'insère pas correctement dans l'appareil.	Il y a trop d'ingrédients dans le panier.	Ne remplissez pas le panier plus qu'à ras bord. Respectez les quantités indiquées dans le tableau du chapitre 5 - RÉGLAGES.
	Le panier n'est pas placé correctement dans le bac.	Poussez le panier dans le bac jusqu'à ce que vous entendiez un clic.
De la fumée blanche s'échappe de l'appareil.	Vous préparez des ingrédients gras.	Lorsque vous faites frire des ingrédients gras dans la friteuse, une grande quantité d'huile goutte dans le bac. L'huile produit une fumée blanche et il se peut que le bac chauffe plus que d'habitude. Ceci n'affecte pas l'appareil ou le résultat final.
	Le bac contient encore des résidus de graisse provenant de la dernière utilisation de l'appareil.	La fumée blanche est causée par la graisse qui chauffe dans le bac, assurez-vous de nettoyer correctement le bac après chaque utilisation.
Les frites fraîches sont cuites de manière inégale dans la friteuse.	Vous n'avez pas utilisé le bon type de pomme de terre.	Utilisez des pommes de terre fraîches et assurez-vous qu'elles restent fermes pendant la friture.
	Vous n'avez pas bien rincé les bâtonnets de pommes de terre avant de les faire frire.	Rincez correctement les bâtonnets de pommes de terre afin de retirer l'amidon présent sur la surface extérieure des bâtonnets.
Les frites fraîches ne sont pas croustillantes lorsqu'elles sortent de la friteuse.	Le croustillant des frites dépend de la quantité d'huile et d'eau qu'elles recèlent.	Assurez-vous que les bâtonnets de pommes de terre soient correctement séchés avant d'y ajouter de l'huile.
		Découpez les pommes de terre en plus petits bâtonnets pour un résultat plus croustillant.
		Ajoutez un peu plus d'huile pour un résultat plus croustillant.

garantie

- Uw garantietermijn bedraagt 24 maanden na aankoop van het product.

- De garantie is alleen van toepassing als de aankoopnota kan worden overlegd. Bewaar daarom uw aankoopnota zorgvuldig. De garantietermijn vangt aan op de aankoopdatum.

- De garantie geldt niet in geval van:
  - normale slijtage;
  - onoordeelkundig of oneigenlijk gebruik;
  - onvoldoende onderhoud;
  - het niet in acht nemen van bedienings- en onderhoudsvoorschriften;
  - ondeskundige montage of reparatie door uzelf of derden;
  - door de afnemer toegepaste niet originele onderdelen

zulks ter beoordeling van onze technische dienst.

- De garantie geldt niet voor:
  - normale verbruiksartikelen;
  - externe verbindingskabels;
  - (uitwisselbare) signaal- en verlichtingslampjes

zulks ter beoordeling van onze technische dienst.

service

Lever het apparaat in bij uw leverancier of stuur het apparaat, voorzien van kopie aankoopbon en klachtomschrijving, gefrankeerd terug aan het serviceadres van uw land:

Inventum Huishoudelijke Apparaten B.V.
Generatorstraat 17
3903 LH VEENENDAAL
NEDERLAND
Website: www.inventum.eu

Indien de garantie is komen te vervallen of indien de garantietermijn is verstreken, dienen wij de kosten welke verbonden zijn aan een beoordeling en/of reparatie in rekening te brengen.

Op verzoek zullen wij u eerst een prijsopgave verstrekken alvorens tot reparatie over te gaan. Zonder dit verzoek om prijsopgave gaan wij ervan uit dat u, met het opsturen van uw apparaat, automatisch een opdracht tot reparatie heeft verstrekt.

Wij verlenen twee maanden garantie op de door onze servicedienst uitgevoerde herstelwerkzaamheden en het daarbij nieuw aangebrachte materiaal, gerekend vanaf de hersteldatum. Indien zich binnen deze periode een storing voordoet welke het directe gevolg is van de uitgevoerde herstelwerkzaamheden of het daarbij nieuw aangebrachte materiaal, heeft de koper het recht op kosteloos herstel.

guarantee

- This product is guaranteed for a period of 2 years from the date of purchase against mechanical and electrical defect.

- Guarantee can only be given if proof of purchase (e.g. till receipt) can be shown. Therefore keep it in a safe place. The guarantee period starts at date of purchase.

- Guarantee is not valid in case of:
  - normal wear;
  - damage through misuse use or when the instructions were not followed correctly;
  - lack of maintenance;
  - not following the operation- and safety instructions;
  - incompetent montage or repairs made by yourself or others;
  - using accessories and spare parts which are not suitable for the appliance;

for assessment by our technical department.

- The guarantee is not valid for:
  - normal wear;
  - external cables;
  - (interchangeable) signal- and controllamps

for assessment by our technical department.

after sales service

Return to your supplier of send the appliance, including a copy proof of purchase and description of the complaint, stamped to:

Inventum Huishoudelijke Apparaten B.V.
Generatorstraat 17
3903 LH VEENENDAAL
THE NETHERLANDS
Website: www.inventum.eu

When the guarantee is no longer valid or when the period of guarantee has passed, we will charge any costs that flow out of an assessment and/or repairing.

On request we will supply a statement before repairing. Without requesting a statement, we assume that you, by sending the appliance, automatically order to repair the appliance.

A guarantee period of two months is valid for repairs done by our technical department and the used spare parts, counting from the repairdate. When a malfunction occurs within this period which directly flows out of the repairs and the used spare parts, the consumer has the right of repairs without any costs.

Garantie

- Die Garantie gilt für 24 Monaten ab Kauf der Ware.

- Die Garantie gilt nur bei Vorlage der Rechnung des gekauften Gerätes. Bewahren Sie deshalb die Rechnung sorgfältig auf. Die Garantie gilt ab dem Kaufdatum.

- Die Garantie gilt nicht im Falle von:
  - normalem Verschleiß
  - mangelhafter Wartung
  - unsachgemäßem oder zweckentfremdeten Gebrauch
  - Nichtbeachtung von Bedienungs- und Wartungsvorschriften
  - unfachmännischer Reparatur durch den Käufer oder Dritte
  - nicht verwendeten Originalteilen, die vom Käufer oder durch Dritte montiert worden sind,

welche von unserem Kundendienst zu begutachten sind.

- Die Garantie gilt nicht für:
  - normale Gebrauchsartikel;
  - Beleuchtungsbirnen,

welche von unserem Kundendienst zu begutachten sind.

Service

Bringen Sie das Gerät zu Ihrem Händler oder senden Sie das Gerät zusammen mit einer Kopie der Rechnung und einer Fehlerbeschreibung frankiert an die Serviceadresse in Ihrem Land:

Inventum Huishoudelijke Apparaten B.V.
Generatorstraat 17
3903 LH VEENENDAAL
NIEDERLANDE
Website: www.inventum.eu

Falls die Garantie entfallen oder die Garantiezeit abgelaufen ist, müssen wir Ihnen die Kosten, die durch eine Begutachtung und/oder einer Reparatur entstehen, in Rechnung stellen.

Wir erstellen Ihnen gerne auf Anfrage einen Kostenvoranschlag, bevor wir mit der Reparatur beginnen. Wenn wir zur Reparatur übergangen sind, werden die Begutachtungs- bzw. Prüfungskosten von uns nicht in Rechnung gestellt.

Wir gewähren auf die von unserem Kundendienst ausgeführten Reparaturen und auf das neu verarbeitete Material zwei Monate Garantie, wobei diese zweimonatige Frist ab dem Tag der Reparatur gilt. Sollte während dieses Zeitraumes ein Defekt auftreten, welcher direkt auf die Reparatur oder das dabei verwendete Material zurückzuführen ist, kann der Kunde selbstverständlich sein Gerät kostenlos reparieren lassen.

garantie

- La garantie est assurée pendant 24 mois à compter de la date d'achat de l'article.

- La garantie ne sera applicable que sur présentation du bon d'achat. C'est pourquoi vous devez conserver bien précieusement votre bon d'achat. Le délai de garantie commence à partir de la date d'achat.

- La garantie n'est pas assurée dans les cas suivants:
  - usure normale
  - emploi inadéquat ou utilisation abusive
  - entretien insuffisant
  - non-respect des consignes d'utilisation et d'entretien
  - réparation par l'acheteur non compétent
  - adaptation par l'acheteur de pièces détachées qui ne sont pas d'origine

ce qui sera jugé par notre service technique

- La garantie n'est pas applicable pour:
  - les articles de consommation normale
  - les câbles de raccordement extérieurs
  - les lampes témoins (changeables) de signal et d'éclairage

ce qui sera jugé par notre service technique

service

Consultez alors votre commerçant ou notre service technique. L'appareil doit être renvoyé en port payé avec la facture ainsi que la description du problème à:

Inventum Huishoudelijke Apparaten B.V.
Generatorstraat 17
3903 LH VEENENDAAL
PAYS BAS
Website: www.inventum.eu

Si la garantie n'est pas applicable ou bien si le délai de garantie est dépassé, nous vous facturerons les frais liés à un devis et/ou à une réparation.

Sur simple demande de votre part, nous pouvons d'abord établir un devis avant de commencer toute réparation. Sans votre demande de devis, nous partons du principe que vous nous donnez automatiquement votre accord pour la réparation de votre appareil, dès l'instant où vous nous l'avez envoyé.

Nous assurons deux mois de garantie sur les réparations affectuées par notre service après-vente et sur le matériel qui aura été ajouté, et ce délai de deux mois est calculé à compter de la date de la réparation. Si pendant cette période, il y avait une défection de l'appareil due directement aux travaux de réparation qui ont été affectués ou due au matériel rajouté, il va de soi que l'acheteur pourra de plein droit faire réparer gratuitement son appareil.



klein huishoudelijk



witgoed vrijstaand



witgoed inbouw



persoonlijke verzorging

Inventum Huishoudelijke Apparaten B.V.

Generatorstraat 17
3903 LH Veenendaal
T +31 (0)900 -468 36 88

info@inventum.eu
www.inventum.eu

twitter.com/inventum1908
facebook.com/inventum1908
youtube.com/inventum1908



GF250HL-GF400HL/01.0715V